

Famille : Grossulariacées.

Genre : *Ribes* comprend une soixantaine d'espèces dont au moins trois sont cultivées pour leurs fruits.

Espèce : le groseillier à grappes (*Ribes rubrum*), le groseillier à maquereau (*Ribes uva-crispa*) et le groseillier noir ou cassissier (*Ribes nigrum*).

La Groseille



Le groseillier est un arbuste buissonnant de 1 à 2 mètres de haut, pouvant vivre jusqu'à 25 ans. Ses tiges ou rameaux contiennent de la moelle, ils sont parfois épineux. Son feuillage composé de feuilles alternes palmatilobées* est odorant.

* palmatilobé : terme qualifiant des feuilles palmées qui ont des lobes arrondis.

* endémique : espèce originaire d'un territoire donné.

Plante très résistante au froid, elle peut s'installer jusqu'à 1300 m d'altitude et supporter des gels de l'ordre de -35°C et plus. Les fleurs tolèrent le gel et peuvent supporter des températures de -0,5 à -2°C lorsqu'elles sont ouvertes et de -3 à -5°C lorsqu'elles sont fermées. Le petit fruit tolère des températures de -2 à -3°C.

Il existe de nombreuses variétés, parmi elles, citons les variétés à fruits rouges : Junifer, Jonkheer Van Tees ; Gloire des Sablons à fruits roses et la Versaillaise Blanche à fruits blancs comme l'indique son nom.



O rigine

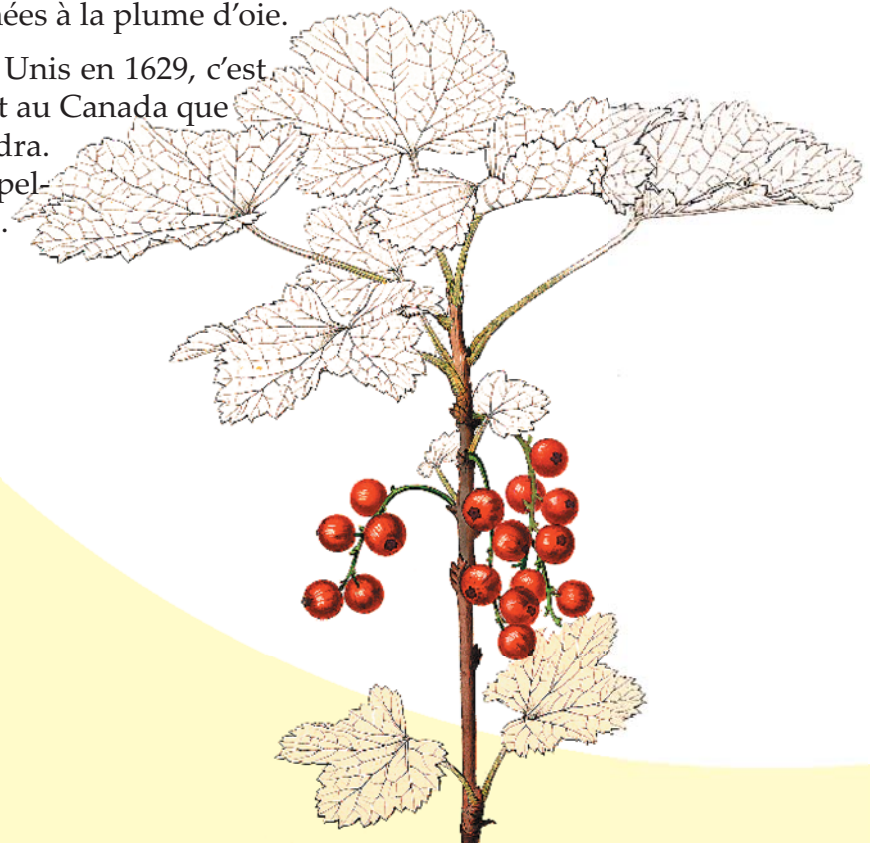
Les *Ribes* sont des espèces endémiques* dans toutes les zones froides ou tempérées de l'Asie, de l'Europe ainsi qu'en Amérique. On trouve même deux espèces dans l'Atlas, en Afrique du Nord.

Du fait de son attachement au froid, l'espèce était inconnue des Grecs et des Romains. Elle arriva en France par le Nord au XIIe siècle, sans doute d'Allemagne ou des Flandres. Les premiers écrits parlent avant tout de ses vertus apéritives, digestives, laxatives, et dépuratives, vertus souvent fort exagérées !

Dès le Moyen-Age, le groseillier est cultivé pour ses fruits : différentes variétés sont obtenues. En France, Bar-le-Duc s'honore de confectionner la meilleure gelée à partir de baies épinées à la plume d'oie.

Introduit aux Etats Unis en 1629, c'est surtout au Nord et au Canada que sa culture prendra.

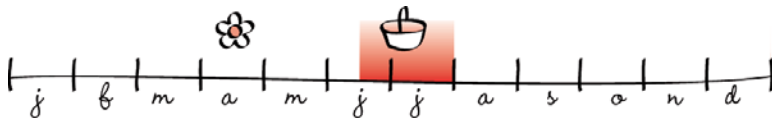
Là-bas, on l'appelle « gadelier ».



Atouts nutritionnels

Désaltérante, la groseille apporte 33 calories pour 100g. Ses qualités nutritionnelles sont assez proches de celles du citron. Elle contient des taux importants de potassium (280 mg/100 g), de phosphore (44 mg/100g) et de calcium (36 mg/100 g). Mais c'est surtout sa forte concentration en fer (1,2 mg/100g) et sa richesse en fibres qui en font une alliée santé à ne pas négliger.

Floraison et cueillette



Comment ça pousse ?

Arbuste facile à cultiver, le groseillier demande malgré tout une période de froid hivernal pour fructifier l'année suivante, ainsi qu'un sol frais plutôt siliceux, pas trop calcaire, et bien drainé. Dans les régions du sud de la France, une exposition ombragée au nord facilitera sa culture, mais il faudra tout de même l'arroser, car son enracinement reste superficiel, et il craint la sécheresse.

La floraison intervient en mars-avril sur les rameaux d'un an. Chaque bourgeon produit une grappe de fleurs auto-fertiles (portant jusqu'à 20 fleurs), discrètes jaune vert, reliées entre elles par une tige d'une dizaine de centimètres. Les fruits arrivent à maturité entre juin et juillet : la cueillette doit donc être échelonnée.

Chaque baie* contient entre 3 et 12 graines minuscules. Leurs plus gros ennemis s'avèrent être les oiseaux, très friands de ces petits fruits rouges acidulés. Il faut parfois poser des filets sur les arbustes afin de s'assurer une récolte.

On peut reproduire le groseillier par bouture* ou par semis, la première des solutions donnant des fruits plus rapidement (2 à 3 ans) est souvent la plus utilisée. On bouture le groseillier quand on le taille, il suffit de prélever des rameaux de 20 cm et de les planter dans le sol ou de les faire raciner dans de l'eau avant de les planter.

Goûts & utilisations...

Les groseilles sont cueillies de fin juin à août, selon les variétés et l'exposition. La récolte, environ 2 à 5 kg de fruits par pied, se fait à complète maturité, les fruits étant alors au mieux de leur qualité gustative. Les arbustes étant souvent touffus, les grappes au centre du groseillier mettent plus de temps pour mûrir, étalant ainsi la récolte.

Cette dernière s'effectue à la main afin de préserver les baies. Les groseilles se conserveront entières quelques jours dans le bas du réfrigérateur. Elles se congèlent également très bien.

Crues, les groseilles rouges sont souvent plus acides que les blanches. Le travail le plus long consiste à les égrapper (ôter les baies de la tige). Pour cela, on peut utiliser un peigne à larges dents. En gelée, les groseilles sont aussi utilisées pour napper des tartes ou épaissir la sauce de certaines viandes (gibier ou magret de canard). Enfin, on extrait de leurs bourgeons et de leurs pépins une huile essentielle qui est souvent utilisée comme exhausteur de goût dans l'industrie alimentaire.



*baie : fruits charnu à pépin.

*bouture : fragment qu'on a détaché d'un végétal et qui, planté en terre, y prend racine

Etymologie

Selon le terroir ou le pays où l'on se trouve la groseille porte différents noms. Ainsi en France, selon que vous soyez en Normandie ou en Pays de Loire, vous ferez de la confiture de grades ou de castilles. Tandis qu'au Canada elles portent le nom de gadèle ou guédelle et en Suisse celui de raisinet.

Contes, légendes...

Selon une légende iranienne, le groseillier aurait joué un rôle fondamental dans la création de l'espèce humaine. A la création de l'univers, un groseillier serait né. Par la suite il se serait, dit-on, scindé en deux. Le dieu Ahuramazda aurait alors déposé une âme sur l'un d'eux et de leur union, Maschia et Maschiâna, les premiers êtres humains, seraient nés.

Enfin, selon la légende, si vous souhaitez obtenir deux floraisons sur votre groseillier dans l'année, il faut l'effeuiller la veille du 21 juin, jour de la Saint-Jean, à midi précise.